Osservatorio Tuttofood, i consumi e i trend pasquali

pasqua-8101a810

Da qualche giorno è ufficiale: **quest’anno Pasqua sarà in versione lockdown**. Ci siamo ormai abituati a vivere la nostra quotidianità tra le mura domestiche. Ma questa sarà la prima volta che trascorreremo in sostanziale isolamento una ricorrenza normalmente associata a pranzi al ristorante e gite fuori porta.

Analizzando e confrontando i dati di mercato, e grazie al dialogo costante con tutti gli attori della filiera agroalimentare – dalle aziende agli chef –, l’**Osservatorio di Tuttofood** ha delineato gli scenari dal punto di vista sia socioeconomico, sia delle tendenze lifestyle e di consumo.

Tra food delivery, e-commerce e chef autodidatti

Come stanno reagendo gli italiani? Come accade spesso, dividendosi in due scuole di pensiero: chi non vuole rinunciare al menu “firmato” e chi vuole approfittare della clausura domestica per riappropriarsi (o appropriarsi per la prima volta) della cucina.

In molte regioni (ma non tutte) ai ristoranti è consentito proseguire l’attività per la **consegna a domicilio** e gli italiani ne stanno approfittando. In un’indagine condotta dal **Centro Studi Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici esercizi**, il 40% dei ristoratori segnala una crescita della domanda di food delivery. E, anche se solo il 5,4% delle imprese della ristorazione tradizionale era già attrezzato, un ulteriore 10,4% si è subito attivato.

Lato consumatori, tra chi in precedenza non aveva mai utilizzato le consegne a domicilio ha cominciato a farlo un 10%, mentre tra chi già le utilizzava, ma saltuariamente, il 53% ha fatto almeno 1-2 ordini dall’inizio delle misure di contenimento.

I piatti più richiesti? Stravince la tradizione: il 68% ordina soprattutto pizze e il 26% preferisce piatti tipici della cucina italiana, ma il 22% va sul classico hamburger con patatine, magari per “cambiare un po’” rispetto alla cucina di casa.

Interessante il dato di chi dall’inizio dell’emergenza ha invece scelto di fare minor ricorso al food delivery: ben il 69% dichiara che è dovuto a un maggior desiderio di mettersi a cucinare in prima persona. Magari facendosi arrivare gli ingredienti a casa: per la settimana da lunedì 16 a domenica 22 marzo, il Barometro Nielsen ha registrato una crescita a tre cifre per le vendite online nei prodotti di largo consumo: +142,3%, in rialzo di ben 45 punti percentuali rispetto al trend della settimana precedente.

Che sia tramite ecommerce o facendo pazientemente la fila, in guanti e mascherina, per entrare al supermercato, i dati di vendita per merceologia sembrano confermare che molti italiani si siano scoperti chef autodidatti: sempre secondo rilevazioni Nelsen, nella settimana dal 9 al 15 marzo gli acquisti di farina sono aumentati del 185,3% rispetto alla stessa settimana dell’anno scorso.

Numeri simili sono stati riscontrati anche dalle analisi di Altroconsumo che per le farine, dall’inizio dell’emergenza, ha visto un incremento medio del 106%, con un picco del 187% nella settimana del 22 marzo. Aumenti si sono registrati anche per preparati per torte e dessert, zucchero e per gli ingredienti della pasticceria.

La tentazione di prepararsi in casa pane, pasta o pizza gourmet, e anche il dolce per il menu di Pasqua, sarà quindi la conferma di un trend già in atto. “La nostra filosofia è portare al cuoco amatoriale la stessa qualità di farina che viene proposta al cliente professionista o, come diciamo in azienda, ‘La farina dei grandi chef a casa tua’. In questo momento, la certezza di poter utilizzare a casa propria un prodotto tecnico come i cuochi professionisti rappresenta un valore aggiunto per il consumatore”, spiega per esempio **Gianluca Pasini**, Amministratore di **Molino Pasini**.

Nella ricerca della qualità, i prodotti naturali, del territorio o a Km zero si confermano in primo piano, per esempio per il pomodoro, altro ingrediente irrinunciabile della cucina tradizionale. “Non solo siamo un’azienda a Km zero, siamo una tra le più grandi aziende a filiera corta a livello europeo – commenta **Giuseppe Stasi**, Direttore Commerciale di **Rossogargano** –. Lo stabilimento di trasformazione è situato al centro di 750 ettari di terre di proprietà, dove viene coltivato il pomodoro lungo. Durante il processo dalla raccolta al confezionamento trascorrono meno di 12 ore. La vera novità e caratteristica locale è che le nostre referenze derivano dal pomodoro lungo e non tondo, come avviene invece in altre regioni”.

La tavola di Pasqua: salutista o tradizionale, ma comunque autentica

In quali tendenze si tradurranno a Pasqua questi comportamenti di consumo? Lo abbiamo chiesto a quattro tra i più noti chef associati **Apci – Associazione Professionale Cuochi Italiani** – in diverse Regioni italiane. Inventiva per recuperare gli ingredienti più comuni, ritorno alla tradizione del territorio e un tocco di salutismo sono le ricette più citate.

Per **Luca Malcrida**, originario della Valtellina ma attivo a Roma, dove lavora spesso come chef a domicilio oltre che tenendo corsi, la Pasqua in emergenza deve diventare un momento di riflessione anche in cucina. “Non serve correre a comprare ingredienti magari mai usati prima. Meglio imparare a usare le giacenze di casa. Pensiamo alle uova, un ingrediente facile da usare con cui si possono fare moltissime cose. Per esempio, un buon modo di celebrare la Pasqua in modo semplice ma diverso può essere recuperare la tradizione romana della colazione pasquale a base di uova sode, salumi e focaccia al pecorino. Un’altra proposta semplice e originale è reinterpretare la ‘corona pasquale’, una ciambella tipica del Centro-Sud, con frutta secca ed essiccata”.

E, pensando alle uova, non dobbiamo pensare solo al “monoprodotto” classico. Anche le uova negli ultimi anni hanno conosciuto un’evoluzione e un ampiamento di gamma, come spiega **Federico Lionello**, Direttore Commerciale e Marketing del **Gruppo Eurovo**, un leader internazionale in questo specifico mercato. “Per Pasqua abbiamo preparato le Naturelle De Luxe in Limited Edition – interviene – caratterizzate da uova con guscio naturalmente colorato: bianche, verdi-azzurre, rosa e chocolate. Provenienti da galline ornamentali di razza rustica pregiata, allevate in una filiera controllata e certificata con mangimi Ogm free, sono uova biologiche e Antibiotic free 100% italiane. Si affiancano alle Naturelle Edizione Pasquale, una confezione che vede un mix di uova naturali e uova dolci: a 8 uova di gallina da allevamento a terra si accostano infatti due uova di cioccolato al latte in una confezione in Pet 100% riciclato”.

Anche per il giovane chef napoletano **Luigi Barone** il segreto è sfruttare le scorte che si hanno a disposizione. “Prima del blocco avevamo appena ricevuto una fornitura di piselli freschi: l’abbiamo utilizzata per diversi giorni, con ricette sempre diverse dai passati, alle zuppe, alle paste. In generale, è il momento di rivalutare la versatilità delle verdure fresche, che ci aiutano anche a mangiare più sano in un momento in cui siamo costretti a una vita sedentaria. Un altro piatto semplice da preparare ma che si presta a molte ricette gustose sono gli gnocchi, la nostra proposta sono degli gnocchetti al carciofo con salsina di formaggio. A Napoli il dolce di Pasqua è ovviamente la pastiera, che io ripropongo in una versione allo stesso tempo più tradizionale e più leggera, cuocendo il farro, anziché usare grano cotto pronto, e utilizzando ricotta di pecora”.

Stagionalità e biodiversità locale sono i punti chiave di **Vincenzo Butticè**, chef de **Il Moro di Monza**, che sintetizza il suo approccio nel motto “Non si cucina ciò che si ha, si cucina ciò che si è”. “In particolare, noi siamo in Brianza e facciamo riferimento ai prodotti tipici di questo territorio. Con uova e panna, anche vegetale, l’asparago rosa di Mezzago è perfetto per un flan leggero e salutistico: il colore rosa si deve al contenuto di ferro. Immancabile la patata di Oreno che si può sposare bene con i formaggi di Montevecchia per una pasta gratinata. Sincera, vera, ‘povera’ sono le parole d’ordine della cucina per la Pasqua di quest’anno”.

Secondo l’Executive Chef milanese **Massimo Moroni**, il segreto per creare “l’effetto ristorante” è mantenere la classica alternanza tra una portata di carne e una di pesce. “Il tocco diverso dal solito noi lo diamo con una tartare di ricciola con guacamole, un incontro insolito che valorizza entrambi i sapori. Essendo a Milano, poi, non possiamo rinunciare al risotto alla milanese, ma affiancandolo a uno sformato di asparagi, e reinterpretiamo il raviolo di magro con un ripieno a base di borragine, una pianta selvatica un tempo molto usata in cucina anche per le sue proprietà antinfiammatorie e protettive del sistema cardiovascolare. Il dolce, invece, non può che essere una colomba artigianale”.

Gli irrinunciabili: colomba e uova di cioccolato

La colomba, appunto, ma anche le **uova di cioccolato** si confermano come gli irrinunciabili per concludere il pranzo di Pasqua. In Campania, dove sono state sospese tutte le forme di consegna a domicilio, l’inventiva locale ha escogitato la pasta madre sospesa: gli artigiani lasciano un sacchetto di pasta a disposizione dei clienti fuori dal negozio perché possano provare a farsi la colomba a casa, in attesa di ricomprare quella artigianale. In molte altre Regioni invece le consegne a domicilio sono consentite e quindi spuntano ovunque siti per l’acquisto online di uova e colombe.

Ma come dev’essere la **colomba perfetta**, artigianale e innovativa al contempo, secondo un esperto? “Zuccheri e grassi devono avere bilanciamenti differenti rispetto alle ricette storiche. Un attento pasticciere deve avere la sensibilità di mettere in gioco la storia dolciaria millenaria (della Sicilia, nel nostro caso), ma senza sconvolgere nulla, comprendendo le tendenze alimentari attuali e armonizzando le componenti in maniera più equilibrata, in vista del benessere fisico e alimentare”, dichiara **Nicola Fiasconaro**, maestro pasticciere dell’omonimo brand siciliano. E aggiunge: “Quest’anno abbiamo deciso di giocare con gli ingredienti della regina indiscussa della pasticceria siciliana, la cassata, riproposta come dolce da ricorrenza con una ricetta innovativa. Strati di colomba classica con canditi di arancia e mandorle di Sicilia il tutto farcito con crema di ricotta di pecora con una piccola percentuale di capra, per renderla più leggera”.

Quanto alle uova, le tendenze quest'anno sono due: grande attenzione alla presentazione, con uova di design o ispirate a tecniche artistiche – molto trendy lo stile dripping ispirato a Jackson Pollock, a base di gocce di cioccolato – e il prodotto "firmato" dai più noti maestri pasticceri o prodotti da grandi nomi storici della cioccolateria. Che gli italiani amino i prodotti da ricorrenza lo confermano anche i numeri: sono regolarmente uno dei best performer nelle vendite di alimentari confezionati nella distribuzione organizzata.

Nei primi due mesi di quest'anno, per esempio, secondo le rilevazioni dell'analista di mercato Iri i prodotti da ricorrenza hanno totalizzato vendite per 108 milioni di euro con un incremento del 5,8% rispetto al primo bimestre del 2019. Per chi vive un lifestyle più urbano e dinamico e la colomba o l'uovo preferisce quindi comprarli al supermercato, esistono molte opzioni di qualità che si possono individuare anche grazie ai comparatori pubblicati sui siti specializzati, come Gastronauta, Dolcesalato o Giallo Zafferano, o sui siti di molti quotidiani.

Una volta deciso il menu, per un pranzo di Pasqua a casa ma "come al ristorante" l'importante è anche creare l'atmosfera giusta: la permanenza al chiuso può comportare un impatto piscologico importante sulla nostra capacità di goderci il momento. L'edizione internazionale del prestigioso *Architectural Digest* suggerisce alcuni espedienti per dare ai nostri pranzi o cene in casa l'allure di una serata fuori: dai più ovvi, come tirar fuori dalla credenza il servizio buono, il tovagliato di Fiandra e l'argenteria della nonna, ai meno scontati come vestirsi per l'occasione come se si dovesse uscire o scegliere un diverso spazio della casa: ad esempio, il soggiorno se di solito si pranza al tavolo di cucina, o il terrazzo per chi ne ha uno e se il meteo lo permette.

Per gli interior designer di *AD*, fondamentale anche curare le luci – quasi sempre le nostre sale da pranzo sono troppo illuminate da luce diretta per creare un'atmosfera – e togliere dall'ambiente gli oggetti inutili per concentrare l'attenzione dei commensali sulla mise en place e l'impiattamento che, naturalmente, dovranno essere impeccabili.